

Żołądki w sosie koperkowym



Autor: **smacznego**
Przepisów: **791** Ocena: **22231**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- żołądki kurze, 1 kg
- marchewka, 1
- koperek, 1/2 pęczka
- cebulka, 1
- bulion z kurczaka, 100 ml
- śmietana, 50 ml
- mąka, 1 łyżka
- masło, 1 łyżka
- sól i pieprz
- szczypta cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki oczyścić z błonek, tłuszczu. Zalać wodę i gotować 10 minut, wodę wylać, wlać świeżą lekko osoloną wodę, i gotować 1,5 godziny.
- 2 Na maśle przesmażyć obraną i startą na drobnej tarce marchewkę oraz obraną i posiekaną cebulkę, oprószyć mąką, cały czas mieszając wlewać bulion , po 15 minutach dodać opłukany i posiekany koperek, wlać śmietanę, doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem.
- 3 Ugotowane żołądki odlać, przełożyć do sos koperkowego.

Twoje notatki do przepisu: